REVUE DE VITICULTURE

CONTRIBUTION A L'ETUDE DES VINS D'HYBRIDES

Les vins d'Hybrides sont obtenus, on le sait, avec des cépages provenant du croisement de plants français avec des vignes américaines.

Ces hybrides sont ainsi groupés : 1° les producteurs directs qui vivent sur leurs propres racines ; 2° les hybrides destinés à être greffés. Ceux du premier groupe surtout doivent montrer une grande résistance aux maladies cryptogamiques et peuvent rendre des services à condition de choisir des sujets vigoureux s'adaptant au sol, produisant des raisins de bonne qualité et possédant aussi peu que possible ces goûts d'herbe, foxés, framboisés, faisant déprécier les vins.

Nous connaissons aujourd'hui des hybrides noirs, des hybrides rosés et des blancs.

Certains de ces hybrides que l'on cultive aujourd'hui permettent d'obtenir des vins de qualité marchande, exempts de mauvais goûts, possédant même de la finesse recherchée ; les années ont pu atténuer ce goût mauvais, qui diminue, semble-t-il avec l'âge des plantations.

Souvent même, on a signalé que certains mélanges framboisé et foxé ont donné des bouquets appréciés et préférés. On a ainsi obtenu des raisins de table ou de cuve qui peuvent être employés dans les coupages des vins, ou encore comme vins de goût agréable, très buvable, à des prix rémunérateurs, sans grands frais culturaux.

Nous avons reçu des vins d'hybrides de MM. Rouart et Rives, de M. Ravat et de M. Maclet-Botton ; nous leur exprimons toute notre reconnaissance pour nous avoir permis l'étude de ces vins analysés par les méthodes usuelles. Voici quelques caractères des cépages envoyés :

Seibel 5.487. — Noir de première époque, belles grappes, très productif dans les terres riches et fraîches, ou sur porte-greffes vigoureux, assez sensible à la pourriture et au Mildiou.

Seibel 5.912. — Productif, résiste aux cryptogames et donne des vins de bonne qualité.

Seibel 5.455. — Grande fertilité, belles grappes, résiste au Mildiou, sensible à l'Oïdium, donne vin de bonne qualité.

Seibel 5.450. — Vigoureux, productif, résiste au Mildiou. Vin excellent.

Vins de la Haute-Garonne

Année 1927	Composition	Mélange	S. 5912	S. 5487	S. 5450
	Alcool %	9°6	6°45	7°68	6°37
	Extrait à 100° par litre	19,70	23,78	32,68	28,18
	Sucre restant en S. interverti.	1,975	1,65	2,512	2,20
	Acidité totale en acide sulfur.	5,131	7,08	9,27	8,60
	Acidité volatile en A. acétique.	0,718	0,350	0,351	0,420
	Ethers totaux en tartrate neutre d'éthyle	5,028	3,650	3,665	3,877
	Ethers volat. en acétate d'éthyle.	0,154	0,055	0,054	0,030
	Ethers fixes en tartrate neutre d'éthyle	4,848	3,586	3,602	3,842

Nous remarquons que le vin du mélange et celui du N° 5.487, ont une teneur alcoolique plus élevée que celles les deux autres numéros ; et on a signalé que l'extrait manque chez quelques hybrides.

Nous voyons que l'extrait est le moins élevé dans le mélange tandis qu'il est très élevé dans le N° 5.487.

L'acidité totale est assez forte, sauf pour le témoin, tandis que l'acidité volatile est beaucoup plus élevée pour le témoin : le sucre est à peu près le même, sauf pour le N° 5912.

Les éthers totaux sont plus abondants dans le mélange, les trois autres ont à peu près le même taux, mais pour eux, les éthers volatils sont très faibles.

Vins de Saône-et-Loire

M. Ravat a employé pour le témoin un mélange de tout venant rouge et blanc ; il faut connaître non seulement la composition de plusieurs vins, mais encore chercher les cépages qui se signalent le plus par leur résistance aux maladies et par la qualité du vin obtenu.

Il faut donc réaliser un mélange normal parce que la composition de chaque cépage est souvent mal équilibrée.

M. Ravat a ajouté 10 grammes d'acide sulfureux par hectolitre de moût prévu, il a ensemencé 5 litres de bonne levure de Romanée par hectolitre, le moût a été aéré matin et soir à l'aide de la pompe.

La fermentation a été rapide, la température a varié de 11 à 25° ; le moût du mélange a été chaptalisé à raison de 3 k. 500 par hectolitre, en renforçant la teneur alcoolique de 1°.

Le soutirage a eu lieu le septième jour. Ce vin, envoyé dans un fût muté, mélangé avec 1/10 vin Jacquez du Var, brassé, collé avec le métasulfite.

M. Ravat emploie toujours pour mélanger 1/10 du vin de l'année précédente.

Année 1927-26 — Composition	Mélange (1927)	S. 1.605 (1927)	S. 8.365 (1926)	S. 8.745 (1926)
Alcool %	7°90	9°75	12°37	11°19
Extrait à 100° par litre	22,495	13,10	23,50	23,83
Sucre restant en S. interverti	1,60	1,087	1.60	2,175
Acidité totale en acide sulfur.	6,884	4,089	5,239	6,337
Acidité volatile en A. acétique.	0,608	0,523	0,756	0,564
Ethers totaux en tartrate neutre d'éthyle	2,521	3,414	4,150	1,792
Ethers volat. en acétate d'éthyle.	0,088	0,119	0,209	0,185
Ethers fixes en tartrate neutre d'éthyle	1,491	3.275	3,906	1,576

La teneur alcoolique est très élevée, sauf pour le témoin, les extraits sont analogues, si ce n'est que l'extrait est très faible pour le N° 1605.

Il convient d'ajouter que pour ce même numéro, l'acidité totale est encore la plus basse, tandis que l'acidité volatile est assez accentuée.

Quant aux éthers totaux, ils sont beaucoup diminués pour le témoin du mélange et le N° 8745 ; il est possible que la matière colorante et sa composition y exercent une certaine influence.

Le plant 1605 a été égrappé, additionné de 80 grammes de sucre pour 3 litres, d'acide sulfureux, de levure sélectionnée et du métabisulfite ; sa température était de 20-25°, c'était un plant insuffisant, dans sa période fluctuante, ayant subi une gelée partielle. Les N^{os} 8365 et 8745 ont été également égrappés, broyés, mêmes traitements, ce sont des plants jeunes qui s'améliorent et donneront du bon vin.

Vins de Villefranche (Rhône)

Année 1927 — Composition	S. 6.905 Rouge	S. 5.409 Blanc
Alcool %	12°00	8°1
Extrait à 100° par litre	14,10	20,25
Sucre restant en S. interverti	0,987	1,23
Acidité totale en acide sulfurique	4,85	7,47
Acidité volatile en acide acétique	0,655	0,822
Ethers totaux en tartrate neutre d'éthyle	3,804	1,861
Ethers volatils en acétate d'éthyle	0,145	0,823
Ethers fixes en tartrate neutre d'éthyle	3,634	0,998

L'alcool du vin rouge élevé, mais l'acidité totale et l'extrait faibles ; le vin blanc a une teneur en alcool de 8°, avec une acidité totale et volatile plus fortes, les éthers totaux du vin blanc à peu près la moitié du vin rouge.

Vins de Haute-Garonne et Saône-et-Loire

Année	Composition	S. 5.455 (Hte Gar.) (1927)	S. 455 (S.-et-L.) (1925)
	Alcool %	7°68	13°15
	Extrait à 100° par litre	23,68	20,27
	Sucre restant en S. interverti	2,037	2,20
	Acidité totale en acide sulfurique	7,68	5,627
	Acidité volatile en acide acétique	0,331	0,472
	Ethers totaux en tartrate neutre d'éthyle	3,721	4,352
	Ethers volatils en acétate d'éthyle	0,107	0,200
	Ethers fixes en tartrate neutre d'éthyle	3,596	4,118

Le vin de Saône-et-Loire, obtenu avec des raisins égrappés, broyés, avec So^2, levure sélectionnée, aéré deux fois par jour, la cuvaison a duré cinq jours, mélangé avec 1/10 du vin de l'année précédente.

Les deux vins obtenus avec le même cépage N° 5455, l'un en 1927, l'autre en 1925, diffèrent par leur milieu de culture et leur âge.

L'alcool est différent pour les deux vins, mais l'acidité totale de celui de la Haute-Garonne dépasse celle du vin de Saône-et-Loire.

Nous allons donner les résultats par le vinocolorimètre de Salleron ainsi que ceux à la dégustation.

Vins de la Haute-Garonne. — Mélange : 3V. R. = 0,64 millimètres. 5455 — 4VR = 1,70 mill., 5487 — 3VR = 2,1 millimètres ; 5450 3 VR = 1,52 mill. ; 5912 4 VR = 1,27 millimètres.

Vins de Saône-et-Loire. — Mélange 4 VR = 1,53 millimètres ; 1605 5 VR = 5,10 mill. ; 8745 5 VR = 1,10 millimètres ; 8365 5 VR = 2,05 mill. ; 5455 5 VR = 1,84 millimètres.

Vins de Villefranche. — 6905 2 VR = 4,00 millimètres.

L'intensité colorante change donc avec le cépage et avec le milieu de culture.

Dégustation. — *Vins de la Haute-Garonne* : mélange très coloré, un peu astringent, bon ; 5455 franc de goût, un peu acide ; 5487 très rouge, un peu moisi ; 5450 astreingent, bon vin ; 5912 : acerbe, moins bon.

Vins de Saône-et-Loire. — Mélange acerbe et acide ; 1605 : vin de bon goût ; 8745 : corsé, très bon ; 8365 : vin excellent ; 5455 : un peu acerbe, mais vin de bonne qualité.

Vins de Villefranche. — Vin rouge, 6905 : très bon, acerbe ; 5400 : vin blanc : très bon vin.

*
* *

Nous venons de passer en revue les douze vins envoyés au laboratoire de fermentation ; nous savons qu'ils diffèrent par le mélange de diverses variétés d'hybrides et par le choix de cépages appropriés.

La cuvaison du mélange dure de deux à sept jours, elle dépend de la combinaison choisie, de la maturité optima, de la température et des conditions d'une bonne fermentation.

Nous avons aussi appris par les expériences de MM. Ravat, Creuzé que l'égrappage, le broyage des raisins, l'aération, le sulfitage, l'emploi de levure sélectionnée, en pleine activité, les pieds de cuve en quantité suffisante pour lutter contre les mauvais ferments, l'emploi du tannin, du métasulfite, tous les soins appropriés sont des moyens à recommander ; il en est de même de l'emploi d'un dixième du vin de l'année précédente.

Il importe d'effectuer des expériences régionales, avec des combinaisons variées pendant six ou dix années pour trouver une concordance, une vérification des variétés *bien associées*.

Donc perfectionnons les méthodes usitées, les traitements contre les maladies, noter la résistance, la production régulière, la diminution des frais et obtenir ainsi par l'amélioration de la vinification des vins de couleur, possédant la finesse du bouquet.

Ainsi les conseils fournis par MM. Rouart et Rives, Ravat, Creuzé, Honnet, Chauvigné et Pée Laby sont à suivre si l'on veut réaliser les progrès désirés pour la viticulture française.

E. Kayser et H. Delaval.

LE MILDIOU. — EVOLUTION ET TRAITEMENTS EN 1927

CONCLUSIONS PRATIQUES (1)

E. — Résumé et conclusions

Nos essais contre le Mildiou, en 1927, nous ont montré que, *dans les conditions où nous étions placés*, la composition des bouillies, leur concentration en cuivre (dans les limites de 0,6 à 2 %) n'ont pas amené de différences marquées dans la réussite des traitements entre les parcelles diversement traitées.

L'addition à la bouillie à 0,6 % de produits destinés à augmenter la division des composés cupriques ou leur adhérence ne nous a pas donné, ici, les résultats escomptés.

Les différences en moins que l'on constate entre les parties traitées à ces bouillies et les autres, peuvent tenir à la composition même des bouillies, bien que nous n'en voyons pas la raison ; mais elles peuvent aussi provenir du manque d'homogénéité du champ d'expériences, malgré les précautions prises dans l'évaluation des résultats des traitements. Quoi qu'il en soit, ce qui ressort surtout dans le cas particulier de nos essais, c'est le *résultat à peu près semblable donné par la bouillie alcaline à 2 % et la bouillie alcaline à 0,6 % et cela constamment, quel que soit le moment où l'on ait fait les observations*. Faut-il en conclure que l'on doive de suite substituer la seconde à la première ? Est-ce que dans toutes les situations, on obtiendrait, dans une année de Mildiou, des résultats semblables aux nôtres, en se plaçant dans

(1) Voir *Revue*, nos 1764 et 1765. — Dans le tableau III, de la page 272, lire : Grappes mildiousées pour 100 *grappes* (N.D.L.R.).

les mêmes conditions (pulvérisations abondantes, bouillie très alcaline) ? Les conséquences économiques en sont trop importantes pour que cette substitution ne soit pas tentée d'abord à titre d'expériences.

Nous croyons que le succès dépend moins de la concentration en cuivre des bouillies, dans certaines limites, que de la façon d'exécuter les traitements et de l'époque de leur application, que du côté technique en un mot.

La poudre cuprique, très inférieure aux bouillies pour la protection du feuillage s'est montrée leur égale pour la protection de la grappe.

Avec un nombre de sulfatages non exagéré (6), nous avons réussi à protéger le feuillage suffisamment pour assurer la maturation du raisin et l'aoûtement du bois (au 9 novembre, les souches avaient encore beaucoup de feuilles).

Les trois premiers traitements appliqués avec soin sur la grappe et comprenant les *deux traitements dits d'assurance*, exécutés le 28 mai et les 2-3 juin, ont protégé *très efficacement* la récolte contre le *Rot-Gris*, au point que si le mauvais temps avait cessé au 4 juillet, les dégâts eussent été insignifiants à la récolte, alors que déjà près de 50 % de la vendange étaient perdus dans les témoins.

Nous avons *partiellement échoué* dans le traitement du *Rot-Brun ;* on ne peut qualifier de réussite le fait de sauver 44 % de la récolte au maximum. Les deux traitements liquides du 7 et du 27 juillet ont été insuffisants ; ils n'ont pu atteindre les raisins cachés sous le feuillage. Aurait-on obtenu de meilleurs résultats en multipliant les sulfatages ? Des traitements répétés finissent toujours par atteindre les grappes et nous connaissons des viticulteurs qui ont, avec 15 et 20 sulfatages, mieux réussi que nous à protéger leur récolte ; mais la multiplication des traitements n'est pas un idéal à chercher, et l'on n'a pas toujours, pour les exécuter, la main-d'œuvre et les moyens d'action nécessaires.

Lorsque le *Rot-Brun* sévit, c'est aux *poudres cupriques* qu'il faut faire appel, le rôle des bouillies se bornant alors à défendre le feuillage. La période d'évolution du *Rot-Brun* durant environ deux mois, sous le climat de l'Ouest, les poudres cupriques seront un appoint précieux. Il ne faudra pas hésiter à les employer par la rosée ou par temps de brouillard, même sous une pluie fine. Leur efficacité en sera accrue contre le Mildiou de la grappe. Ce n'est pas ainsi qu'on les emploie le plus souvent, car on estime que le soufre qu'elles peuvent renfermer doit servir d'abord contre l'Oïdium et l'on n'obtient pas alors tout l'effet désiré contre le Mildiou.

Nous pensons qu'à partir de juillet et d'août, les poudres cupriques que l'on regarde d'ordinaire comme devant former la base d'un traitement complémentaire, constituent le traitement principal.

La lutte contre le Mildiou nous semble alors devoir être engagée de la façon suivante, sous notre climat :

Au moyen des bouillies cupriques ordinaires, on protégera la *feuille*, contre le *Mildiou*, pendant tout le cours de la végétation, en commençant de bonne heure, et la grappe contre le *Rot-Gris* du 20 mai au 10 juin environ. Contre cette seconde forme de Mildiou, brutale dans son apparition et souvent

désastreuse, on fera deux traitements spéciaux de la grappe, qui serviront en même temps pour la feuille, dans la dernière décade de mai et la première décade de juin, suivant les années.

L'adjonction d'arséniate de plomb à la bouillie cuprique (1 kilogr. par hectol. de bouillie) permettra de traiter efficacement, en temps opportun, la *Cochylis* et l'*Eudémis* et justifiera doublement le soin qui doit être apporté à l'exécution de ces DEUX TRAITEMENTS D'ASSURANCE. L'usage des pulvérisateurs à pression qui tend à se répandre est de nature à faciliter le traitement de la grappe et permet d'envisager le succès avec plus de confiance.

Le viticulteur, ayant ainsi mis sa récolte à l'abri d'une brusque invasion, pourra, en quelque sorte, « voir venir ».

Suivant l'avance de la végétation et la précocité du cépage, un troisième sulfatage peut s'imposer avant la fleur, c'est-à-dire avant le 20 juin.

Si, comme en 1927, l'année est pluvieuse et s'annonce mauvaise, le Mildiou menaçant la récolte, il sera nécessaire d'entreprendre de bonne heure la lutte au moyen des poudres cupriques, qui serviront de traitement complémentaire, contre le *Rot-Gris* et de traitement principal contre le *Rot-Brun*.

Le premier poudrage sera fait alors au moment de la fleur, et les autres alterneront avec les sulfatages, au nombre de 3 ou de 4, de la fin de juin, à la fin de juillet et même en août, si les conditions atmosphériques demeurent favorables au Mildiou. Les poudrages continueront ensuite jusqu'en septembre, dans nos régions où la vendange est tardive. Les poudrages de juillet et du début d'août, en associant le cuivre au soufre, serviront de soufrages. Six sulfatages, six ou sept poudrages, dans les conditions les plus mauvaises, devront suffire le plus souvent, pour mener à bien la récolte. On en proportionnera évidemment le nombre à l'importance de l'invasion. Ce mode de défense (protection de la feuille par des pulvérisations et de la grappe par des poudrages) rend possible — on peut même dire utile — à partir de la floraison, l'emploi des appareils à grand travail, et c'est là un avantage pour les grandes et moyennes exploitations.

A la suite de ces études, une fois de plus nous apparaît, dans la lutte à entreprendre contre les ennemis de nos vignobles, l'importance du côté technique d'une valeur au moins égale à celle des produits eux-mêmes. C'est, croyons-nous, en précisant *les conditions de la méthode, de la tactique* à suivre,, au moins autant qu'en améliorant la composition des produits anti-cryptogamiques, que nous augmenterons nos chances de succès (1).

L. MOREAU et E. VINET.

(Centre d'expérimentation viticole de l'Office régional agricole de l'Ouest.)

(1) Il nous est agréable de remercier ici MM. Percher et Lemesle de l'aide précieuse qu'ils nous ont apportée dans nos recherches.

L'ACCORD FRANCO-SUISSE ET LES PRODUITS VITICOLES

Un décret du 26 février 1928, publié au *Journal officiel* du 4 mars, vient de consacrer le nouveau statut douanier désormais en vigueur entre la France et la Suisse. Il s'agit, en l'espèce, d'un arrangement commercial destiné à être annexé à la convention commerciale du 20 octobre 1906, en attendant la conclusion d'une nouvelle convention définitive. Le nouvel arrangement doit, à cet effet, maintenir et développer les courants commerciaux déjà établis et ajouter au régime réciproque de la nation la plus favorisée, qu'il institue à nouveau, des garanties d'ordre tarifaire adaptées à l'état économique présent et à l'extension éventuelle de la production des deux pays.

En conséquence, les articles 1er et 2 de la convention franco-suisse du 20 octobre 1906 sont remplacés par des dispositions nouvelles dont voici la substance :

Les produits naturels ou fabriqués, originaires et en provenance du territoire douanier suisse, énumérés à la liste A, bénéficieront, à leur importation en France, de droits du tarif minimum figurant à ladite liste. Ces droits seront institués avant la date de la mise en vigueur du présent accord, et pourront être évalués, au total, par un droit de base multiplié par un coefficient ; ils resteront les mêmes tant que l'indice officiel des prix de gros ne marquera point une différence de plus de 20 % par rapport à l'indice du mois de janvier 1928. Si cette différence se réalisait, les majorations ou diminutions seraient proportionnelles audit indice, sans toutefois pouvoir être effectuées à une autre date que la fin d'un trimestre et sans pouvoir dépasser une réduction de 60 % du taux des droits inscrits au tarif.

Voici les articles de la liste A, intéressants pour nous, auxquels s'appliquent les dispositions précédentes :

Les Suisses bénéficieront, pour les produits agricoles suivants dont ils sont importateurs, des droits du tarif minimum (coefficients compris) s'établissant comme il suit :

Notons, tout d'abord, que les animaux reproducteurs de race pure, en provenance de la Suisse, sont admis, en France, en franchise de droits dans les conditions prévues par la loi du 13 juillet 1927, article 2, paragraphe 2 (articles 4 à 13).

N° 35. — Le lait complet ou écrémé devra acquitter, aux 100 kilogs, les droits suivants :

A l'état naturel : 10 fr.
Stérilisé, dépeptonisé, sans concentration : 20 fr.

N° 36. — Les fromages figurent au nouveau tarif avec les droits suivants :

à pâte ferme dit de gruyère, par 100 kilogs : 60 fr.
à pâte molle, frais ou affinés, par 100 kilogs : 100 fr.
à pâte demi-dure et autres, par 100 kilogs : 100 fr.

Mais la partie intéressante pour nous du nouvel arrangement est celle qui concerne les droits qui frappent nos produits à l'importation en Suisse.

L'article 3 du présent accord précise, en ce qui les concerne, que les produits naturels ou fabriqués originaires et en provenance du territoire douanier français, énumérés à la liste B, bénéficieront, à leur importation sur le territoire douanier de la Suisse, des droits fixés à ladite liste. Ces droits seront payés, en monnaie suisse calculée à la parité de l'or.

Voyons donc quels sont ces droits en ce qui concerne les produits de la viticulture :

Les raisins figurant à la catégorie I. B., sous le numéro 31 a, devront acquitter, en entrant en Suisse, les droits suivants :

— en colis postaux affranchis, jusqu'à 5 kilogs, poids brut, par 100 kilogs : 5 francs.

31 b. — en petits paquets, caisses, boîtes ou panier, d'un poids non supérieur à 5 kilogs, réunis ou non en cageots ou fardeaux de 4 à 10, avec enveloppe de papier ou toile, même en wagons complets : 10 fr. aux 100 kilogs.

31 c. — en barils de chêne d'un poids non supérieur à 18 kilogs brut, aux 100 kilogs : 10 fr.

(Il convient de remarquer que les raisins de table frais indiqués au N° 31 c ne pourront être importés pendant les mois de septembre et octobre.)

Les boissons énumérées dans la catégorie I. G. seront désormais passibles des droits suivants à leur entrée en Suisse :

Les vins et moûts, en fûts, naturels, jusqu'à 13° d'alcool inclusivement :

117 a 1 : blancs, par 100 kilogs : 24 fr.

117 a 2 : rouges, par 100 kilogs : 24 fr.

Le vin naturel de 13 degrés d'alcool et au-dessus :

117 b 1 : rouge, aux 100 kilogs : 30 fr.

117 b 2 : blanc, aux 100 kilogs : 33 fr.

117 c : Spécialités et vins doux de 13 degrés 1 d'alcool et au-dessus, par 100 kilogs : 30 fr.

119 b. : Les vins en bouteilles, autres que les spécialités énumérées à la position 119 a, aux 100 kilogs : 50 fr.

Arrivons aux vins mousseux. Les droits figurant à la nouvelle convention sont les suivants :

Ex. 121 a : vins mousseux en bouteilles : 120 fr. 100 kilogs.

Ex. 121 b : vins mousseux en demi-bouteilles : 120 fr. par 100 kilogs.

123 : Vins sans alcool, en bouteilles : 50 fr. par 100 kilogs.

Les eaux-de-vie :

— en fûts, par degré d'alcool pur, mesuré au thermo-alcoomètre fédéral, par degré et par 100 kilogs :

126 a. Cognac, armagnac et autres eaux-de-vie naturelles de vin, eaux-de-vie naturelles de fruits, rhum et tafia, par degré : 0 fr. 40.

126 b. autres, par degré : 0 fr. 80.

— en bouteilles ou cruchons, quelle que soit la teneur en alcool :

127 a. Cognac, armagnac et autres eaux-de-vie naturelles de vin, eaux-vie naturelles de fruits, rhum et tafia : 50 fr.

127 b. autres : 60 fr.

Les liqueurs, vins de liqueur et autres eaux-de-vie, aromatisées ou sucrées :

128. en fûts, bouteilles ou cruchons : 60 fr.

(Les apéritifs Byrrh et Dubonnet sont compris sous ce dernier numéro.)

D'autre part, signalons que, d'après l'avenant du 11 mars 1928, au précédent arrangement commercial du 21 janvier 1928, et en raison des effets des nouvelles mesures douanières prises par les deux gouvernements, les droits sur les vins mousseux ont été arrêtés définitivement comme il suit :

Catégorie I. G. Boissons :

Ex. 121 a. Vins mousseux en bouteilles, par 100 kilogs. : 105 fr. au lieu de 120 fr.

La même réduction de droit s'applique aux vins mousseux en demi-bouteilles.

Enfin, le même avenant publie, en annexe, le texte d'un projet d'article à insérer ultérieurement dans son texte et que les deux gouvernements se sont engagés, d'après un échange de lettres, à examiner immédiatement et à mettre en vigueur dans un délai maximum de trois mois à partir de la mise en vigueur du présent avenant. Voici, en substance, ce que contient ledit article : les deux pays s'engagent réciproquement à réprimer, par des mesures législatives et administratives, l'emploi de fausses indications de provenance des produits vinicoles et des produits laitiers ; en conséquence, l'importation, l'entreposage, l'exportation, la fabrication, la circulation, la vente ou la mise en vente des produits visés ci-dessus, seront réprimés par la saisie et autres sanctions appropriées au cas où sur les produits eux-mêmes ou sur les contenants et pièces les accompagnant, figureraient de fausses appellations d'origine.

Les appellations d'origine des produits vinicoles et laitiers ne pourront, en aucune façon, même si elles sont vraies, être accompagnées des mots « genre », « type », « façon » ou autres. Si ces appellations ont été dûment notifiées par l'une des Hautes Parties contractantes à l'autre, elles ne pourront, en aucune façon, être considérées comme ayant un caractère générique, ni être déclarées « tombées dans le domaine public ».

Tel est, dans ses grandes lignes, le régime économique qui doit régler les rapports commerciaux franco-suisses en attendant la signature d'une convention définitive destinée à remplacer celle du 20 octobre 1906. Constatons, tout d'abord, qu'il est heureux et de bon augure que le présent arrangement prolonge, en l'asseyant sur de nouvelles bases, le régime de la nation la plus favorisée. Cette bonne entente économique n'est-elle pas le meilleur garant d'un rapprochement d'amitié entre les deux pays et le gage le plus sûr de leur union politique ? N'est-elle pas, en effet, l'annonce d'un développement

commercial nouveau et d'une prospérité fondée sur une interdépendance réciproque ?

Mais, d'une manière plus précise, les droits nouvellement institués sur nos vins à leur entrée en Suisse reproduisent-ils de sérieux avantages par rapport à ce qu'ils étaient tout dernièrement ? C'est ce que nous ne croyons pas.

Rappelons tout d'abord qu'un abattement de 15 fr. s'est produit sur les vins mousseux en bouteilles et en demi-bouteilles.

Relevons aussi qu'une diminution de 0 fr. 80 à 0 fr. 60 est à signaler à la position 127 b pour les eaux-de-vie en bouteilles, autres que le cognac, l'armagnac, etc., figurant au numéro 127 a.

Dans son ensemble donc, et à part de légers abattements, l'ensemble de la catégorie réservée aux boissons reste à peu près la même qu'auparavant. La question des vins ordinaires, capitale pour nous, n'a pas été résolue dans le sens d'une diminution des droits appliqués. Nous le regrettons, car la Suisse, qui est un marché intéressant, ne pourra pas s'ouvrir plus facilement à notre commerce. Ce n'est pas, en effet, par un abattement sur les vins mousseux en bouteilles qu'il faut espérer accroître beaucoup l'importance de notre courant d'importation : il s'agit là d'un produit de luxe et de consommation peu répandue, alors que ce que nous devions chercher surtout, c'était à généraliser, dans la masse même de la population, la vente du vin naturel ordinaire ; obtenir un abaissement de la barrière douanière à l'importation en Suisse était le seul moyen d'atteindre ce but ; mais, en vérité, nos espoirs sur ce point ont été déçus!

Ch. DROUARD.

ACTUALITÉS

Situation du marché en Europe Centrale (André Teleki). — Nécrologie (P. M. .. — Représentation de l'Algérie au sein du Comité français de l'Office international du vin (M. D.). — Certificats d'analyses pour les vins exportés en Allemagne (M. D.). — Où se procurer des semences de blé pour refaire les blés gelés (E. SCHRIBAUX).

Situation du marché en Europe Centrale. — Vienne, le 20 avril 1928. — L'hiver fut extrêmement rigoureux et le thermomètre marqua en décembre jusqu'à 28° C. au-dessous de zéro, ce qui causait de sérieux dégâts surtout dans le vignoble de la plaine. Aussi le printemps fut jusqu'à présent froid et pluvieux et la végétation est en retard d'au moins quinze jours. C'est à peine si les yeux de la vigne commencent à se gonfler.

Le marché est partout calme, les stocks sont très réduits, les prix fermes avec tendance à la hausse pour les bonnes qualités qui sont recherchées.

Les 1927 se développent bien, ils ont de la finesse et du moelleux, ce seront de bons vins pour la bouteille.

En conséquence de deux années désastreuses (Mildiou en 1926 et gelée blanche en 1927) la situation des propriétaires est précaire, les prix relativement hauts ne peuvent nullement compenser la quantité qui a manqué.

L'Autriche a récolté, en 1927, 200.000 hectol. (au lieu de la moyenne de 600.000) ; la Tchécoslovaquie, 150.000 au lieu de 400.000 ; la Hongrie, 1 million 800.000 au lieu de 4 millions ; la Roumanie, 3 millions au lieu de 6 millions, et la Yougoslavie, 2 millions au lieu de 4 millions.

Les prix les plus élevés sont en Autriche, où on paie les vins de première qualité de S. 2,50 à S. 4 le litre et les vins de consommation courante de S. 1,40 à S. 2 le litre, donc plus cher qu'en Suisse.

L'Autriche et la Tchécoslovaquie ont importé cette année de grandes quantités de vins, surtout de l'Espagne, de la Grèce et de l'Italie, car ces vins étaient meilleur marché, puis une certaine quantité de la Bulgarie, Hongrie et Yougoslavie.

Malheureusement la consommation du vin baisse dans tous les pays de l'Europe Centrale sensiblement, car le vin est trop cher pour la majorité des consommateurs qui souffrent de la crise économique qui sévit toujours dans ces pays. Par contre, la consommation de la bière, du cidre et de l'alcool industriel s'accroît.

Espérons que l'année courante nous donnera enfin une bonne et abondante récolte ! — André Feleki.

Nécrologie. — Léon Guignard. — Nos lecteurs ont appris par les journaux la mort du savant botaniste Léon Guignard, membre de l'Institut. Nous tenons à rappeler la part prise par M. Léon Guignard, dans cette *Revue* même, dont il était un ami des plus dévoués, aux études scientifiques relatives au greffage. Ses beaux travaux sur l'influence réciproque du sujet et du greffon, sur le haricot à acide cyanhydrique ont leur place à côté des études magistrales qui ont fait de M. Léon Guignard une des gloires de la botanique et de la chimie biologique françaises. Les viticulteurs ressentiront la perte cruelle qu'ils ont faite en la personne du savant distingué, qui était en même temps un ami de la viticulture et de cette *Revue*. — P. M.

Louis Trouchaud-Verdier. — La viticulture méridionale et la *Revue* viennent de faire une autre grande perte. M. Trouchaud-Verdier, important viticulteur à Saint-Laurent-d'Aigouze (Gard), collaborateur de la première heure de cette *Revue*, est décédé à l'âge de quatre-vingt-trois ans. C'était un des plus dévoués soutiens des chercheurs et bien souvent son beau vignoble servit aux expériences des hommes de laboratoire. Que sa famille veuille bien trouver ici l'expression de nos vifs regrets, de notre respectueuse condoléance. — P. M.

Représentation de l'Algérie au sein du Comité français de l'Office international du Vin. — La représentation de l'Algérie au sein du Comité français de l'Office international du Vin serait complétée ainsi qu'il suit :

a) Représentants des intérêts de la production :

M. Decock, représentant des viticulteurs algériens, président de la Confédération des viticulteurs des trois départements algériens.

b) Représentants du commerce :

M. Krüger, représentant des négociants en vins d'Algérie, président du Syndicat du Commerce des vins du Département d'Oran, à Oran.

D'autre part, M. Sabatier, déjà représentant des viticulteurs d'Algérie à la Commission internationale de la Viticulture et au Comité français de l'Office international du Vin, serait désigné comme représentant de l'Algérie à l'Office international du Vin. — M. D.

Certificats d'analyse pour les vins importés en Allemagne. — On nous informe que le Gouvernement allemand vient de rappeler au Gouvernement français une proposition faite par la délégation allemande aux délégués français qui, en principe, lui avaient accordé leur adhésion : il s'agissait, à l'époque, d'un texte rédigé comme il suit :

« Le Gouvernement allemand déclare qu'il a l'intention de modifier l'article 6 des disposition de la loi sur les vins comme suit :

« Pour la fabrication d'eau-de-vie de vin ne pourront être utilisées que les matières dénommées ci-après :

« 1° Des produits de la distillation du vin auxquels n'auront pas été enlevés les parties constitutives du vin caractérisant l'eau-de-vie de vin et qui, pour 100 parties, ne pourront contenir plus de 86 parties d'alcool. Si le produit de la distillation du vin est fabriqué au moyen de vin étranger additionné d'un produit de la distillation du vin (vin pour la distillation : Brennwein) il ne pourra être utilisé, pour cette addition, qu'un produit de la distillation du vin ne contenant, pour 100 parties, pas moins de 52 et pas plus de 86 parties d'alcool.

« 2° Le Gouvernement allemand se propose, en outre, d'ordonner, par la voie du règlement de douane sur les vins, des analyses pour établir si du vin additionné d'un produit de la distillation du vin répond aux conditions mentionnées ci-dessus et s'il est donc apte à être importé. Toutefois, le vin pourra être importé sans analyse si :

« *a*) L'envoi est accompagné d'un certificat d'aptitude d'importation qui aura été délivré par un établissement scientifique de France désigné à cet effet et qui prouvera que l'analyse a été opérée en observant les prescriptions qui auront été édictées en France d'accord avec le Gouvernement allemand ;

b) Si l'exactitude du certificat ne donne pas lieu à des doutes spéciaux en raison de la qualité du produit vu sa couleur, son odeur, son goût, ou en raison d'autres constatations exceptionnelles dans chaque cas d'espèce.

« Le certificat devra mentionner, entre autres :

« *a*) l'origine du vin et du produit de la distillation du vin additionné ;

« *b*) la teneur en alcool du vin et du produit de la distillation du vin additionné ;

« *c*) la quantité de parties du produit de la distillation du vin pour 100 parties du vin additionné.

« Le Gouvernement français se déclare prêt, dans le cas de la modification des règlements allemands dans le sens indiqué, à faire délivrer les certificats proposés par les établissements scientifiques à désigner à cet effet et de discuter, en son temps, les détails avec le Gouvernement allemand. »

Le Gouvernement allemand ajoute que les délégués français ont, en principe, donné leur adhésion au texte précédent. Toutefois et pour des raisons techniques, ils ont contesté la nécessité de faire figurer sur le certificat (alinéa b) la teneur en alcool tant du vin que du produit de distillation additionné au vin. En conséquence, ils demandaient que la question fût, à nouveau, examinée par les experts allemands.

Or ceux-ci auraient, paraît-il, après discussion, abouti aux conclusions suivantes :

« Si le délégué français croit que le chimiste délivrant le certificat est dans l'impossibilité, pour des raisons techniques, de fournir les renseignements demandés, il semble partir de l'opinion que des renseignements doivent être fournis en vertu de l'analyse chimique seulement. Or cela n'est pas exact. De même que pour le renseignement sur l'origine du vin exigé sous *a*) de l'arrangement, il doit être tenu compte pour les renseignements à fournir sous *b*) et *c*) des autres indications découlant notamment des papiers accompagnant l'envoi. Etant donné qu'en France, l'Administration de la Régie exerce un contrôle étendu sur les mouvements commerciaux du vin et de l'eau-de-vie, il ne doit pas être très difficile, pour les autorités françaises, de délivrer des certificats officiels mentionnant la teneur en alcool du vin primitif et du produit de la distillation de vin additionné, dans les vins, pour la distillation. En vertu de tels certificats, les établissements scientifiques, autorisés à délivrer des certificats pour l'importation peuvent délivrer des certificats de la nature mentionnée à l'alinéa *b*) de l'arrangement, en tant que l'analyse chimique ne donne pas un résultat contraire permettant d'en déduire une délivrance inexacte ou une confusion, etc..., des papiers accompagnant l'envoi. »

Le Gouvernement allemand désire savoir, en conséquence et en tenant compte des considérations précédentes, si les services français seraient dispo-

sés, désormais, à adopter le texte proposé primitivement par la délégation allemande et que nous avons rappelé au début de cette analyse. — M. D.

Où se procurer des semences de blés pour refaire les blés gelés ? — Des surfaces considérables de blés de saison détruits par l'hiver devront être réensemencées. Hâtons-nous de procéder à cette opération, car les rendements des céréales de printemps vont progressivement diminuant avec la date des semailles.

La liste des blés de printemps est heureusement très longue : elle comprend la plupart des *blés de Vilmorin, Saumur d'automne*, tous les blés de la vallée de la Garonne ou leurs dérivés : *Gironde, Bordeaux, Gros bleu, Japhet*, et en général toutes les variétés des régions à hivers très doux où la végétation de la céréale n'est pas toujours interrompue par le froid.

Actuellement, *Alliés* nous paraît être le blé de février qu'il faut préférer, c'est la variété, en effet, qui supporte les semis les plus tardifs.

Japhet est aussi particulièrement recommandable.

Je crois rendre service aux intéressés en leur signalant les départements où *Alliés* et *Japhet* sont spécialement cultivés, avec l'indication des surfaces qui leur sont consacrées.

Surfaces consacrées au blé des Alliés et au blé Japhet

Départements	Alliés — ha —	Japhet — ha —	Départements	Alliés — ha —	Japhet — ha —
Aisne	5.000	5.000	Lot	—	6.000
Allier	—	26.000	Maine-&-Loire	1.000	21.000
Basses-Alpes	—	—	Manche	1.500	—
Ardennes	2.000	1.000	Marne	4.000	1.000
Ariège	—	8.500	Mayenne	800	5.000
Aube	1.800	8.500	Meurthe-&-Moselle	—	75
Aveyron	—	4.000	Meuse	385	—
Calvados	1.200	1.600	Morbihan	—	3.500
Charente	3.000	5.000	Nièvre	4.410	5.730
Charente-Inf.	—	7.500	Nord	30 %	—
Cher	8.000	—	Orne	2.000	—
Côte-d'Or	—	3.000	Pas-de-Calais	20.000	2.000
Côtes-du-Nord	500	3.000	Saône-&-Loire	—	1.200
Creuse	2.940	4.200	Seine-Inférieure	13.500	4.500
Dordogne	—	10.000	Seine-&-Marne	12.500	—
Eure	7.000	5.800	Seine-&-Oise	—	1.200
Finistère	1.500	—	Deux-Sèvres	3.580	—
Gironde	—	4.000	Somme	6.000	1.000
Ile-&-Vilaine	4.000	24.000	Tarn-&-Garonne	—	1.000
Indre	5.000	25.000	Vendée	7.000	21.000
Loir-&-Cher	2.484	8.694	Vienne	15.000	30.000
Loire-Inférieure	—	15.000	Haute-Vienne	2.780	8.350
Loiret	4.500	4.500	Yonne	—	7.000

Les chiffres qui précèdent sont ceux qui ont été fournis par les Directions des Services agricoles pour 1927. La Direction de l'Agriculture a bien voulu m'autoriser à les emprunter à une enquête récente relative à la réduction du nombre des variétés de blé, enquête dont les résultats n'ont pas encore été publiés.

E. Schribaux,

Professeur à l'Institut Agronomique.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 20 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 565 à 665 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10° 1/2, de 665 à 700 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 660 à 710 fr., vin blanc dit de comptoir, 720 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 900 fr., Bordeaux blanc vieux 950 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 450 fr. à 500 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vouvray, de 700 à 1.000 francs. Bourgueil ou Chinon, à » francs l'hectolitre. Vins blancs, de » à » francs. Vins rouges, de » à » francs l'hectolitre à la propriété. Rouges Saint-Avertin, de 600 à 650 fr.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 550 fr. à 650 fr. Rouges, 600 fr. à » fr. Rouges supérieurs, de 700 fr. à 1.000 fr. Vins blancs, de » fr. à » fr. Vins blancs supérieurs, de » fr. à » fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1927 : 1er choix, 750 à 850 fr. ; 2e choix, de 650 à 750 francs. Gros plant 1927, de 350 à 450 fr, la pièce de 228 litres, prix au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1927 toutes qualités réunies, le degré 16 fr. 50 à 18 fr. 50. Vins blancs, de 16 fr. 50 à 17 fr. 50 le degré Trois-six de marc, de » à » fr. Trois-six de marc, » francs; les 100°, » francs.

MIDI. — *Nimes (30 avril 1928). — Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1927, de 150 à 170 francs ; Vins rouges supérieurs, de 160 à 195 francs; Montagne, de » à » francs ; Costières, de 200 à 240 fr. ; Clairettes, de 190 à 230 francs. Blanc d'Aramon, de » à » francs l'hectolitre. Rosé, 155 à 190 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de 1.000 à 1.025fr. ; trois-six de marc 86°, de 950 à 960 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 560 à 575 fr. l'hectolitre.

Montpellier (24 avril 1928). — Récolte 1927 : Vins rouges ordinaires. de 8° à 9°, de 160 fr. à 182 fr. l'hecto. Rouges supérieurs, de 9° à 10°5, de 180 à 205 francs. Rosé, le degré de » à » fr. ». Blancs de blanc, le degré, de » fr. à » fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, » à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, à » francs. Lie de vin, de » à » francs l'hectolitre.

Béziers (27 avril). — Récolte 1927 : Vins rouges de 8 à 10°5, de 170 à 200 fr. Vins rosés, de 8 à 10°5, de » fr. » à » fr. » le degré; Bourrets et Picpouls, de 9 à 10°, de 19 fr. » à 20 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de 1.030 fr. à » fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 675 fr. : trois-six de marc 86°, 945 fr. Eau-de-vie de marc 52°, de 560 à 570 fr. Fine Béziers 52°, 885 francs.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 29 avril 1928.

Vins rouges de 9 à 10°, de 187 à 200 fr.; de 10 à 11°, de 200 à 220 fr. ; de 11 à 12°, de 220 à 240, avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (28 avril). — Récolte 1927 : vins rouges de 8 à 11°, de 165 fr. à 220 fr. l'hecto suivant délai et conditions de retiraison. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Pas de cote.

Perpignan (28 avril). — Vins rouges de 8 à 11°, de 162 fr. à 208 fr. l'hectolitre. Pas d'affaires. Alcool 96/97° de » à » francs l'hectolitre les 100 degrés. Pas de cote.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1927, 340 à 360 fr. Haut-Rhin, 300 à 350 fr. Bas-Rhin, vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1927, 420 à 450 fr., Haut-Rhin, 380 à 400 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 500 à 600 Haut-Rhin, » à » Bas-Rhin. Vins rouges nouveaux, 220 à 240 fr. Haut-Rhin, 200 à 220 et Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 165 fr. » à 169 fr. » ; orges, 125 fr. à 146 fr., escourgeons, 124 fr. à 136 fr. ; maïs, 135 fr. 00 à 137 fr. 00 ; seigle, 126 à 146 fr. ; sarrasin, 114 fr. à 119 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 127 fr. à 132 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 163 fr. 73. — Buenos-Ayres, 129 fr. 42. — Chicago, 117 fr. 03. — Sons, 75 fr. à 105 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 60 à 67 fr. — Blanche, de 50 à 55 fr. ; jaune commune, de 48 à 52 francs ; Saucisse rouge, de 65 à 82 francs ; d'Algérie, de 200 fr. à 260 fr. — Rosa, 85 à 95 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 190 à 220 francs ; paille d'avoine, de 190 à 220 fr. paille de seigle, 165 à 195 fr. ; luzerne, 350 à 390 fr. ; foin, 320 à 360 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. » fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 138 fr. (Marseille) ; palmistes 109 fr. 00 ; de coprah, 138 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 1.030 fr. à » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 268 fr. 00 à 269 fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 1 fr. 50 à 17 fr. 50. — Veaux, 4 fr. 00 à 15 fr. 50. — Moutons, 3 fr. 50 à 25 fr. 00. — Porcs, 8 fr. 00 à 14 fr. 50.

Crème de tartre, » fr. les 100 kilos ; Tartre brut, » fr. » à » fr. » le kilo. — Lies de vin liquides, de » à » fr. l'hectolitre.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote, de 126 fr. » à 128 fr. 00 les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 215 à 230 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 129 fr. 50 à 132 fr. 50. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 25 fr. 00 à 30 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 45 fr. 50 — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 51 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 91 fr. 50.

Sulfate de cuivre, cristaux 98/99, à 348 fr. 50 les 100 kg. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 36 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 132 à » fr. — **Soufre trituré,** 98-99 %, 134 fr. — **Chaux,** 38 %, » à 32 fr. — **Nicotine** à 500 gr., 375 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb,** 710 fr. les 100 kg. — **Suifs Glycérinés** 80 %, 445 fr. les 100 kg.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Bananes Canada, 80 à 180 fr. — Noix sèches de 300 à 600 les 100 kg. — Tomates Algérie, de 600 à 800 fr. — Endives françaises, de 350 à 450 francs. — Citrons Algérie, 25 à 50 francs le 100. — Ail, 100 à 250 francs les 100 kilogs. — Champignons, 780 à 1.400 francs. — Épinards, 80 à 160 fr. les 100 kg. — Escaroles, » à » fr. le 100. — Choux-fleurs, 300 à 650 fr. le 100. — Oranges d'Espagne, de 300 à 350 fr. — Artichauts Espagne, 60 à 90 fr. — Haricots verts d'Algérie, de 600 à 850 fr. — Poireaux, 300 à 450 fr. les 100 bottes — Oignons, 300 à 360 fr. les 100 kilos. — Poires, choix, 600 à 2.000 fr. les 100 kg. — Poires communes, » à » fr. les 100 kg. — Pommes choix, 300 à 1.500 francs. — Pommes communes, 150 à 300 fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 22 au samedi 28 avril 1928

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	12 »	2 »	7 »	4.0	....22....	15 »	8 »	11. 5	»
Lundi.....	12 »	1 »	6. 5	»	....23....	11 »	1 »	6 »	»
Mardi.....	14 »	3 »	8. 5	»	....24....	13 »	0 »	6. 5	»
Mercredi..	18 »	7 »	12. 5	»	....25....	18 »	8 »	13 »	»
Jeudi.....	23 »	11 »	17 »	»	....26....	19 »	10 »	14. 5	»
Vendredi..	24 »	13 »	18. 5	»	....27....	21 »	9 »	15 »	»
Samedi....	13 »	9 »	11 »	»	....28....	20 »	7 »	13. 5	»
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	11 »	0 »	5. 5	»	....22....	16 »	5 »	10. 5	»
Lundi.....	11 »	1 »	6 »	1. 0	....23....	13 »	7 »	10 »	»
Mardi.....	10 »	0 »	5 »	»	....24....	15 »	7 »	11 »	»
Mercredi..	14 »	1 »	7. 5	»	....25....	17 »	5 »	11 »	»
Jeudi.....	21 »	3 »	12. 5	»	....26....	19 »	8 »	13. 5	»
Vendredi..	22 »	3 »	12. 5	»	....27....	19 »	8 »	13. 5	0.4
Samedi....	21 »	8 »	14. 5	»	....28....	18 »	11 »	14. 5	2.2
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	12 »	1 »	6. 5	»	....22....	18 »	8 »	13 »	2
Lundi.....	8 »	1 »	4. 5	3.0	....23....	12 »	— 2 »	5 »	»
Mardi.....	11 »	— 1 »	5 »	»	....24....	14 »	— 1 »	6. 5	»
Mercredi..	17 »	2 »	9. 5	»	....25....	20 »	7 »	13. 5	»
Jeudi.....	21 »	8 »	14. 5	»	....26....	22 »	10 »	16 »	»
Vendredi..	22 »	11 »	16. 5	»	....27....	22 »	8 »	15 »	5
Samedi....	19 »	8 »	13. 5	»	....28....	18 »	9 »	13. 5	1
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	17 »	6 »	11. 5	»	....22....	11 »	4 »	7. 5	»
Lundi.....	15 »	6 »	10. 5	»	....23....	12 »	0 »	6 »	»
Mardi.....	14 »	0 »	7 »	»	....24....	» »	3 »	» »	»
Mercredi..	18 »	5 »	11. 5	»	....25....	17 »	6 »	11. 5	»
Jeudi.....	21 »	7 »	14 »	»	....26....	21 »	12 »	16. 5	»
Vendredi..	21 »	10 »	15. 5	»	....27....	20 »	11 »	15. 5	1.2
Samedi....	20 »	13 »	16. 5	1	....28....	13 »	8 »	10. 5	11

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.